

Votre réception de
mariage

Clefs en main

Chez Franck TEYSSIER

Traiteur



Franck TEYSSIER Traiteur – ZA les Places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Le vin d'honneur N°1

« Dans cette formule, si nous n'effectuons pas le repas de mariage, nous facturons la location de la verrerie »

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes de saison, assortiment de verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, plateau de bouchées salées

8 € par personne

Formule avec boisson comprise : Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc....

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 12,50 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 14,50 € par personne

Lors d'une réception, le vin d'honneur de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi, nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon si la boisson est fournie par vos soins

Le vin d'honneur N°2

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, Œufs brouillé en coquille.

9.50 € par personne

Formule avec boisson comprise :

Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc....

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 14 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 17€ par personne

Lors d'une réception, le vin d'honneur de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi, nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon si la boisson est fournie par vos soins

FRANCKTRAITEUR.COM

Le vin d'honneur N°3

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, chouquettes aux escargots, assortiment de brochettes poêlées, tartelettes froides diverses, blinis en canapé, brouillades d'œufs en coquilles, une variété de brochettes froides, cassolettes chaudes poissons, escargots, viandes...

13 € par personne

Formule avec boisson comprise :

Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc....

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 17.50 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 20.50 € par personne

Un vin d'honneur, lors d'une réception de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouches pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon si la boisson est fournie par vos soins

FRANCKTRAITEUR.COM

Le vin d'honneur N°4

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, chouquettes aux escargots, assortiments de brochettes poêlés, tartelettes froides diverses, blinis en canapé, brouillades d'œufs en coquilles, une variété de brochettes froides, cassolettes chaudes poissons, escargots, viandes...

Et au choix, trois animations sous forme de pôles séparés dans la mesure du possible des buffets de boissons. Ces animations sont proposées à la page suivante.

15.50 € par personne

Formule avec boisson comprise :

Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique, ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc...

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 20 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 23 € par personne

Un vin d'honneur, lors d'une réception de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi nous approvisionnons les buffets d'amuses-bouches pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Les animations

La barque à huitres

Petit buffet consacré aux fruits de mer : Plateaux composés d'huitres fines de claires n°3, bulots, crevettes, mayonnaise et aioli, vinaigre d'échalotes, citrons, pains de campagne et beurre demi-sel. (Si en supplément : 3 € par personne)

La plancha

Cuisson de viandes et poissons animée par un cuisinier, brochette Rossini, volailles et bœufs marinés... Brochettes de poissons, Saint Jacques, petites seiches... Ces produits peuvent varier suivant le marché. (Si en supplément : 4 € par personne)

Autour du saumon

Dégustation de saumon fumé maison, cassolette de tartare de saumon, gravlax de saumon. Animé par un cuisinier, toasts de pain maison (Si en supplément : 3.5 € par personne)

Les fromages de notre région

Découpe au buffet de fourme de Montbrison et d'Ambert, briques du Haut-Forez et petites rigottes à déguster sur du pain de campagne et pain aux noix. (Si en supplément : 2.50 € par personne)

Animation risotto

Un cuisinier vous propose la préparation de différents risottos, servis en cassolette « viandes, poissons, légumes » (Si en supplément : 4 € par personne)

La mini-panini party

Des mini-paninis composés, foie-gras, jambon-cru, saumon, fromages... toaster au buffet. (Si en supplément : 3 € par personne)

Le « coin » des enfants

Un petit endroit pour eux, tout sucré, barba papa, pop-corn, crêpes... (Si en supplément : 2 € par personne)

D'autres animations en cours de développement pourront être envisagées

Bar à tapenade - Tapas party - Burger party – Ice cream party Nous travaillons avec nos chefs pour vous étonner et faire de votre réception une réception unique!!

Le Menu N°1

Les entrées

Duo de saumon à la vapeur de basilic

ou

Ratatouille froide façon mille-feuilles, son fromage frais à l'huile de colza

ou

La pressée de volaille aux champignons des bois, roquette à l'huile de colza et jus corsé

Les plats

Fricassée de volaille au langoustine, tian de légumes au parmesan

ou

Sauté de canard façon à l'orange, écrasé de bintje aux cacahuètes et tomates à la fleur de sel.

ou

Ballotine de lapin aux tomates séchées, sauce petits pois et légumes du soleil.

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre)

et

Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Le buffet de gourmandises

« Fruits frais de saison, fruits rouges, salade de fruits, tartes diverses, mousse au chocolat, ile flottante, crème caramel, crème brûlée, tiramisu, cheese cakes, glaces et sorbets, fontaine de chocolat etc... Le buffet pourra être agrémenté de pièces montées « choux, macarons » compris dans le prix de la prestation

ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°2

Les entrées

Mille-feuilles de rouget et St Jacques, émulsion de jus de homard

ou

Rösti craquante de légumes, salade d'herbes fraîches, magret fumé maison et vinaigrette à la fourme de Montbrison

ou

Le tartare « saumon, concombre, avocat » crémeux de crevettes au yusu

Les plats

Le suprême de poulet fermier en croûte d'épices, petit flan de panais et jeunes légumes.

ou

Le demi-magret de canard rôti, jus aux aïelles, râpées de pommes de terre et tomates grappes

ou

Fondant de veau aux bolets, pomme de terre farcie d'une fine ratatouille

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre)

et

Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Le buffet de gourmandises

« Fruits frais de saison, fruits rouges, salade de fruits, tartes diverses, mousse au chocolat, ile flottante, crème caramel, crème brûlée, tiramisu, cheese cake, glaces et sorbets, fontaine de chocolat etc... Le buffet pourra être agrémenté de pièces montées « choux, macarons » compris dans le prix de la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°3

Les entrées

La terrine de volaille comme un nougat !! Petit mesclun et pousses d'épinards

ou

Le foie gras de canard comme un opéra, confiture de potimarron

ou

Soupe froide de moules et coques comme une marinière, crouton et aioli

Les poissons

Dos de cabillaud à la crème d'étrilles, risotto crémeux aux algues et citron

ou

Dos d'aiglefin en papillote, crème d'ail et tagliatelles de légumes

Les viandes

Cuisse de canard, émulsion de cèpes, parfait de courgettes et poêlée de pleurotes

ou

Filet de pintade au cidre, flan de courge et risotto aux artichauts

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre) et assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Le buffet de gourmandises

« Fruits frais de saison, fruits rouges, salade de fruits, tartes diverses, mousse au chocolat, ile flottante, crème caramel, crème brûlée, tiramisu, cheese cake, glaces et sorbets, fontaine de chocolat etc... Le buffet pourra être agrémenté de pièces montées « choux, macarons » compris dans le prix de la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°4

Les entrées

La terrine de foie gras au vin du Jura, le miel dans le pain d'épices et les fruits secs

ou

Le saumon confit à l'huile d'olive, jeune pousse, pickles de légumes et vinaigrette au fromage frais

ou

Le homard en cappuccino, crumble au buttenut

Les poissons

Filet de sole roulé et farci, jus de crustacés, polenta aux olives

ou

Blanquette de saumon et lotte, marinière de coquillages et riz aux trois parfums

Les viandes

Le filet de bœuf et tartine de foie gras chaud, gratin de patates douces au gingembre

ou

Le pavé de veau confit sauce aux girolles, tian de légume provençal

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre) et Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Le buffet de gourmandises

« Fruits frais de saison, fruits rouges, salade de fruits, tartes diverses, mousse au chocolat, ile flottante, crème caramel, crème brûlée, tiramisu, cheese cake, glaces et sorbets, fontaine de chocolat etc... Le buffet pourra être agrémenté de pièces montées « choux, macarons » compris dans le prix de la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°5

Un cocktail très copieux et original qui fera souvent office d'entrée.

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, chouquettes aux escargots, assortiments de brochettes poêlés, tartelettes froides diverses, blinis en canapé, brouillades d'œufs en coquilles, une variété de brochettes froides, cassolettes chaudes poissons, escargots, viandes...

Et au choix, trois animations sous forme de pôles séparés dans la mesure du possible des buffets de boissons.

Ces animations sont proposées à la « page 6 »

Les viandes

Le filet de bœuf en pavé, tartine de foie gras et gratin de patates douces au gingembre

ou

Souris d'agneau braisée, jus au thym, cassolette de gratin forézien, tomate grappes au sel de Guérande.

ou

Filet de pintade au cidre, parfait de courgettes, risotto aux artichauts

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre) et Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Le buffet de gourmandises

« Fruits frais de saison, fruits rouges, salade de fruits, tartes diverses, mousse au chocolat, île flottante, crème caramel, crème brûlée, tiramisu, cheese cake, glaces et sorbets, fontaine de chocolat etc... Le buffet pourra être agrémenté de pièces montées « choux, macarons » compris dans le prix de la prestation

ou

L'assiette de desserts « servie à table

FRANCKTRAITEUR.COM

Prix des menus

<i>Menu 1 :</i>	Sans boisson	36 € / personne.
	Avec boisson	43 € / personne.
<i>Menu 2 :</i>	Sans boisson	40 € / personne.
	Avec boisson	47 € / personne.
<i>Menu 3 :</i>	Sans boisson	42 € / personne.
	Avec boisson	50 € / personne.
<i>Menu 4 :</i>	Sans boisson	46 € / personne.
	Avec boisson	54 € / personne.
<i>Menu 5 :</i>	Sans boisson	50 € / personne.
	Avec boisson	58,50 € / personne. « Blanc de blanc 1 pour 4 dans la partie vin d'honneur » -3€/personne si cocktail au champagne

Forfait Menu enfant : A définir suivant la formule choisie.

Il est possible de vous fournir une prestation avec les boissons soft « Eau plate, gazeuse, jus de fruits pour le cocktail.

Pour cela il faut rajouter 2,50€ au prix sans boissons

Nos prestations s'entendent TTC, service compris.

TVA à 10 % pour les prestations menus, TVA à 20 % pour les alcools

FRANCKTRAITEUR.COM

Les brunchs du dimanche à emporter

Formules à 7€ :

Buffet de salades variées

« Salade verte, salade de betterave rouge, salade de tomates mozzarella, lentilles à la fourme, carottes râpées, salade bretonne, trio de choux au comté, salade de perles océanes, salade de fruits de mer, salade de risoni, penne au pesto, salade de riz au thon, pommes de terre hareng fumé..... Vinaigrette, mayonnaise,

Nous pourrions modifier la composition des salades selon votre choix et surtout de la saison...

Formule à 12€ :

Le buffet de salade comme ci-dessus +

Assortiment de charcuterie « Saucissons, jambon cru et jambon blanc, terrine de campagne à l'ancienne, terrine de canard au poivre vert.... Condiments

Formule à 15€ :

Les salades variées + L'assortiment de charcuterie +

Les viandes froides : « rôti de porc, poulet rôti, rôti de bœuf »

Dans cette prestation, est comprise la livraison « le samedi soir de la réception », le prêt des plats à rapporter le mardi suivant la réception.

N'est pas compris : la vaisselle, les couverts, le pain, le service, le nappage.

Possibilité de location de remorque frigo : 120€

FRANCKTRAITEUR.COM

Quelques réponses à vos questions

Est compris dans le prix de nos prestations :

- La mise en place de salle sera effectuée par nos équipes « linge, vaisselle » la veille de la réception
- Le service jusqu'à 2 heures du matin

En général, un serveur est prévu pour 30 personnes ! Cela peut varier suivant la configuration de votre réception.
A noter qu'au-delà de 2 h, le service sera facturé 24 € de l'heure par serveur. « Tarif de nuit »
- Le nappage complet en tissu blanc « nappes et serviettes »
ATTENTION, tout dégât irréversible sur le linge sera facturé (déchiré, brûlé...)
ou
Le nappage en couleur de votre choix « nappes et serviettes en non-tissé »
« Supplément de 70 cts par personne pour l'option couleur »
- La vaisselle, le pain, le café.
- Tout le matériel restant sur table après notre départ sera rapporté par le client le mardi suivant la prestation.
La facture sera établie en même temps.
En cas de récupération du matériel par nos soins le dimanche, le déplacement sera facturé 250€ « sauf cas exceptionnel »
- Le nombre définitif de votre prestation sera donné le mardi avant la prestation. La facture sera établie à partir de ce nombre.
- Dans les formules repas boissons comprises, la boisson est à volonté.
- Des frais de déplacement seront facturés lorsque la prestation excédera un rayon de 50 Km « 2,50€ du Km par véhicule nécessaire »
Les véhicules poids lourds « 40m3 » seront facturés 5 € du Km (du fait de la capacité égalant 2 véhicules).
- Dans le cadre de menus tests, nous pouvons en effectuer deux à emporter. Ils ne seront pas facturés pour les mariés lorsque la prestation est confirmée par un chèque d'acompte. Chaque menu supplémentaire sera facturé de 15 à 20 € par personne, suivant la configuration du menu choisi.
- **Il n'est pas possible de faire de dégustation des cocktails, vins d'honneur et buffet desserts. Cela ne sera pas représentatif de la réalité.**
- La réservation de la date de votre réception est effective lors du versement d'un chèque d'acompte de 500 € qui sera débité en janvier de l'année de votre mariage, un tiers de la facture estimative sera payé 1 mois avant la réception.

Nous contacter :

Franck TEYSSIER TRAITEUR

ZA les Places

42110 – CIVENS

Tel : 04 77 27 00 15 Mobile : 06 84 05 38 15



TEYSSIER TRAITEUR « suivez nos actualités, photos etc... »



www.francktraiteur.com

Mail : francktraiteur@neuf.fr

Horaire d'ouverture : Mardi 8h-18h Mercredi 8h-12h Jeudi 8h-18h vendredi 8h-18h samedi 8h-12h